

Solicitud de un nuevo nombre de vino

Abadía Retuerta

PDO-ES-02481

Fecha de aplicación: 30/07/2019

1. DOCUMENTO ÚNICO

1.1. Nombre(s)

Abadía Retuerta (es)

1.2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

1.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

1.4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos

Los vinos blancos presentan un aspecto limpio, son de color pajizo-paja amarillo, amarillo verdoso o dora. En fase olfativa, tienen notas de frutas de huesos y/o exóticas. En boca, tienen acidez equilibrada y sin aristas y aroma retronasal a fruta de hueso y/o exóticas.

(* Los parámetros analíticos no establecidos se ajustarán a lo establecido en la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido	200

sulfuroso (en miligramos por litro):	
--------------------------------------	--

Vinos Tintos

Los vinos tintos presentan un aspecto limpio, capa de intensidad alta o muy alta, color rojo rubí con tonalidades más ambarinas en su envejecimiento. En nariz, presentan notas afrutadas de frutas rojas y/o negras, balsámicas y aromas de especias y/o tostados. Y, finalmente, en boca son vinos de gran estructura y persistencia (alta o muy alta), con aroma retronasal de fruta en coexistencia con aromas de crianza.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos se ajustarán a lo establecido en la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

1.5. Prácticas vitivinícolas

1.5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La formación de la cepa se efectuará mediante el sistema de formación en espaldera o mediante el sistema tradicional en vaso y sus variantes, respetando una densidad mínima por hectárea de 1.000 cepas/ha y máxima, de 5.000 cepas/ha.

Práctica enológica específica

- El vino tinto monovarietal se elaborará exclusivamente con una de las variedades tintas autorizadas. En la vinificación de vino tinto multivarietal se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un “coupage” o mezcla multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. Duración de la maceración entre 6-30 días .

-La vinificación en blanco se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un “coupage” o mezcla multivarietal, para el vino blanco multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. La mezcla multivarietal se realizará con las variedades blancas admitidas. Maceración corta de los hollejos, posterior prensado y desfangado en frío.

- En todas las elaboraciones se empleará levadura autóctona seleccionada.

- La duración del envejecimiento será:

- Vino Tinto Monovarietal: envejecimiento en barrica de roble mínimo de 12 meses.
- Vino Tinto Multivarietal: envejecimiento en barrica de roble mínimo de 6 meses.
- Vino Blanco Multivarietal: maduración en depósito de acero o envejecimiento en barrica de roble mínimo de 3 meses.

Restricción pertinente en la vinificación

El coeficiente de transformación de uva/vino será como máximo del 75% (75 litros de vino por cada 100 Kg de uva) en variedades tintas y de 75 % (75 litros de vino por cada 100 Kg de uva) en blancas.

1.5.2. Rendimientos máximos

8000 kilogramos de uvas por hectárea

60 hectolitros por hectárea

1.6. Zona geográfica delimitada

El lugar geográfico denominado «ABADÍA RETUERTA», pertenece al término municipal de Sardón de Duero, en la provincia de Valladolid, dentro del polígono 2: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 y parcela 9000, referidas al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), publicado a la fecha de la Decisión Favorable de la Autoridad competente, constituyendo una superficie continua de terreno.

1.7. Principales variedades de uva de vinificación

MERLOT

RIESLING

CABERNET SAUVIGNON

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

GEWURZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

GARNACHA TINTA

PINOT NOIR

VERDEJO

PETIT VERDOT

CABERNET FRANC

1.8. Vínculo con la zona geográfica

CONDICIONES DE MEDIO (FACTORES NATURALES)

El Pago «Abadía Retuerta» se encuentra en el municipio de Sardón de Duero, provincia de Valladolid. Hace frontera con la DOP Ribera del Duero. Se encuentra ubicado en un marco singular, al emplazarse en la cuenca estrecha del fondo de valle que el río Duero conforma a su paso por la provincia de Valladolid, formando un meandro en cuya terraza de ribera se asienta el pago, estando sumido entre dos páramos calizo margosos de mayor cota (880 m) que lo delimitan tanto en el norte como en el sur, así como por la presencia de masas arbóreas de bosque de pino albar en el

margen este y oeste de la Finca, que actúan como regulador de la humedad. En definitiva, el pago está perfectamente delimitado por elementos físicos, quedando el área de Abadía Retuerta en su interior.

Este encuadre provoca unas características climáticas particulares, donde interfieren las corrientes de aire más frío que vienen del páramo, situado a casi 900 m, con la humedad del río Duero situado en una cota de 725 m. Uno de los factores influenciados son las lluvias, reflejándose un valor superior en las precipitaciones medias anuales en el pago con respecto a las zonas circundantes (precipitación media anual en torno a 481 mm frente a los 459 mm de Tudela de Duero (Pueblo más cercano de la IGP VTCYL) o 442 mm de Peñafiel (Núcleo próximo de la DO Ribera del Duero). La temperatura media anual también varía respecto a zonas circundantes, siendo ligeramente inferiores al resto de zonas (2° C inferior respecto a Tudela de Duero o Peñafiel).

La climatología del período estival, y más concretamente la oscilación térmica, así como la tipología de suelo arenoso y gravoso que se da en el pago Abadía Retuerta, permite que durante el día retorne la radiación solar hacia el racimo, y considerarse como terreno cálido. Por la noche, el efecto orográfico de inversión térmica de fondo de valle, en el que se acumulan humedad y bolsas frías de aire, junto con el material arenoso, que tiene un coeficiente de radiación térmica más elevado, hacen que se pierda más rápidamente temperatura.

Los suelos son homogéneos en cuanto a pH, de alcalinidad débil, bajos niveles de materia orgánica, de textura arenosa a franco arcillosa, con predominio en casi toda la superficie de alto nivel de porcentaje de arenas, aunque subiendo los niveles de arcilla conforme nos acercamos a la superficie de ladera. En general, presentan bajos niveles de carbonatos totales y caliza activa, los cuales crecen conforme se sube la cota.

CONDICIONES DE MEDIO (FACTORES HUMANOS)

Los viñedos son conducidos en espaldera, salvo el que está situado frente a la Abadía, que por motivos estéticos se conduce en vaso. Existen 2 tipos de podas, guyot (Sauvignon, merlot y Cabernet Sauvignon) y cordón Royat (resto de variedades). La poda guyot se emplea en variedades de racimo pequeño, mientras que el cordón nos permite regular mejor la producción en el resto de variedades. Se realiza la poda en verde, una vez que las viñas brotan, operación necesaria para un ajuste de los rendimientos del viñedo. Aunque los rendimientos máximos propuestos son de 60 Hl/Ha, los reales no superan los 40 Hl/Ha de media, debido a estas prácticas en el viñedo. Los bajos rendimientos y las características físicas de Abadía Retuerta son un factor de calidad y tipicidad.

Tras años de trabajo en el viñedo, diversas variedades se han adaptado al “terroir” del pago adquiriendo ciertas peculiaridades:

- Tempranillo: El terreno donde se asienta esta variedad se ha labrado en profundidad después de vendimia, para favorecer el enraizamiento profundo. Con una gestión eficiente de la aportación hídrica

se ha conseguido implantar esta variedad, la cual en la actualidad es autosuficientes de forma natural.

- Cabernet Sauvignon: En sus orígenes era muy vigoroso y tardío, necesitando varios despuntes para controlar su vegetación. Actualmente, con un solo despunte o ninguno se consigue controlar la vegetación. Su adaptación al pago es tal que su ciclo vegetativo se ha acertado, llegando a plena madurez cada año.

- Merlot: Gracias a una laboriosa transformación en el sistema de formación a poda tipo “guyot” se han conseguido racimos bastante compactos, y un retraso de la madurez, lo que ha permitido obtener vinos más equilibrados, con un grado alcohólico adecuado.

- Syrah: Con el paso de los años esta variedad se ha adaptado satisfactoriamente, al alargarse su ciclo, obteniéndose vinos muy florales y equilibrados. En añadas tardías se realiza un deshojado antes del envero para favorecer la maduración.

- Petit Verdot: Se ha plantado estratégicamente en parcelas con un mayor contenido en arenas, pero con la capa freática muy cercana, consiguiendo un ciclo pausado, sin apenas estrés. No se despunta, ya que las uvas son muy pequeñas y provocaría una deshidratación de la uva.

- Garnacha: Está situada en suelos arenosos donde se obtienen unos vinos muy aromáticos.

- Graciano: Se ha adaptado muy bien al terreno, plantándola en suelos calizos. Los vinos obtenidos poseen un color de buena intensidad y con un pH muy bajo, excelente para mezclas con otras variedades.

- Malbec: Proporciona color y estructura a los vinos.

- Cabernet Franc. Complementa bien los vinos que se pretenden elaborar, aportando estructura y notas frutales.

- Pinot Noir: Variedad muy delicada, sensible a Botrytis, pero permite obtener vinos muy aromáticos y longevos.

- Sauvignon Blanc: Su adaptación al terreno pobre del pago, con mucho canto rodado y arena, proporciona rendimientos bajos, y con ello, uvas de muy alta calidad, que dan lugar a vino con un intenso olor a melocotón.

- Verdejo: Se trata de una variedad algo más tardía. El sistema de poda se ha direccionado en cordón para bajar los rendimientos, ya que se trata de una variedad más productiva. Aporta una excelente acidez a la mezcla con Sauvignon Blanc.

- Godello: se obtienen unos vinos de buen grado alcohólico, pH bajo y de aromas terpénicos.

- Gewurtztraminer: Es una variedad de aromas terpénicos, muy precoz en el pago y de rendimientos moderados.
- Riesling: En la zona proporciona a los vinos aromas discretos de mandarina y una excelente acidez.

Además de este mapa varietal, se ha llevado a cabo un trabajo muy importante de selección sobre las poblaciones microbicas propias que residen de forma natural en los viñedos (responsables de las principales reacciones bioquímicas de los vinos), ya que se dan las características edafoclimáticas adecuadas para su adaptación y persistencia.

De esta forma, se han aislado diversos microorganismos indígenas del viñedo del pago, entre los cuales están la levadura autóctona “*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae*” y la bacteria autóctona “*Oenococcus oeni*”, que se incorporan al proceso de vinificación cada inicio de vendimia.

El manejo de la uva en la recogida y durante la vinificación, al aprovechar la gravedad mediante el sistema tipo “OVIS” (Una forma de trabajo en la que no se usan bombas, favoreciendo un proceso más natural de elaboración), así como la utilización de la microbiota autóctona fermentativa, produce vinos que mantienen mejor los aromas frutales y dan mayor estabilidad al color.

CALIDAS Y CARACTERÍSTICAS DEL VINO

- 1) Los vinos elaborados en Abadía Retuerta se caracterizan por la expresión del viñedo situado en el pago a través de su alta intensidad colorante, proporcionando vinos estructurados con altos niveles de compuestos polifenólicos como son los antocianos. Los vinos poseen un buen equilibrio entre acidez-alcohol y pH.
- 2) Las características anteriores confieren una gran aptitud para la crianza y envejecimiento, tanto en bodega como en botella para vinos tintos.
- 3) Además de por su estructura y alta persistencia en boca, los vinos tintos de Abadía Retuerta se caracterizan por su expresividad aromática, que se inicia con un toque frutal y concluye con aromas especiados y/o tostados.

Los vinos blancos presentan un brillante color pajizo y destellos dorados. La nariz es compleja e intensa, a frutas de hueso con matices de piña y pomelo, y ligeros tostados. Tras el paso por bodega se obtiene un sabor fresco y cítrico, ahumado, ligeramente especiado.

NEXO CAUSAL

La climatología del período estival, y más concretamente la oscilación térmica, así como la tipología de suelo arenoso y gravoso que se da en el pago, permite que durante el día retorne la radiación solar hacia el racimo, y considerarse como terreno cálido. Por la noche, el efecto orográfico de inversión térmica de fondo de valle, en el que se acumulan humedad y bolsas frías de aire, junto con el material arenoso, que tiene un coeficiente de radiación térmica más elevado, hacen que se pierda más rápidamente

temperatura. Todo ello determina que se produzca un mayor salto térmico día-noche, lo que tiene una consecuencia directa en la maduración de las uvas del pago, haciendo que el hollejo sea más grueso que en otras zonas, incrementando su coloración mediante una mayor acumulación de los antocianos totales. Este parámetro tiene continuidad en el vino, ya que tras el proceso de maceración extracelular fermentativa y post-fermentativa, aporta una intensidad colorante (IC) alta, así como un índice de polifenoles totales (IPT) superior con respecto al resto de vinos producidos en el entorno. La consecuencia se traduce en la característica más destacada de los vinos tintos de Abadía Retuerta: su elevada estructura y persistencia en boca.

Como ya se ha comentado, la temperatura media anual también varía respecto a zonas circundantes, lo que influye en una madurez más pausada, con un ciclo más largo y unos valores de acidez más compensados, al conseguir una madurez tecnológica más equilibrada. Como consecuencia, los vinos resultan con un muy buen equilibrio acidez-alcohol, con una acidez suficiente y sin aristas.

Las uvas cultivadas en los suelos de Abadía Retuerta, predominantemente calizos y con bajos índices de materia orgánica, junto con las prácticas culturales, han permitido albergar microorganismos específicos que han sido capaces de adaptarse y multiplicarse en el paraje, como parte característica del mismo. Tras una exhaustiva identificación, aislamiento y caracterización de las cepas de interés, se ha sabido incorporar esta microbiota al proceso productivo, utilizando una levadura autóctona durante el proceso fermentativo, confiriendo a los vinos un perfil aromático intenso y fresco (frutos del bosque, piña, pomelo, notas florales, exóticas...). Las bacterias indígenas durante la fermentación maloláctica producen bajos niveles en aminos biógenos.

En el caso de la DOP «ABADÍA RETUERTA» el solicitante es único, ya que se cumplen las condiciones de la excepción contemplada en el artículo 95 del Reglamento (UE) nº 1308/2013. En concreto, según el artículo 2.1 del Reglamento (CE) nº 607/2009:

a) La persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada. Dentro de la zona delimitada descrita en el apartado 4 solo hay un productor, y este es también el elaborador. No existen ni otros productores ni otros elaboradores, por lo que por el momento no hay posibilidad de que se sumen al proyecto.

b) El área delimitada se encuentra dentro del área protegida por la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León y limita con la DOP Ribera del Duero. Sin embargo, esta zona por su configuración posee características sustancialmente diferentes de las de las zonas delimitadas colindantes o las características del producto difieren de las de los productos obtenidos en las zonas delimitadas, tal y como se justifica en los apartados anteriores.

En lo que se refiere a la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León, aun conservándose las características propias de esta IGP, los vinos de «ABADÍA RETUERTA» presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la

DOP Ribera del Duero. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola).

En este carácter diferencial influye de forma decisiva el mapa varietal del pago Abadía Retuerta que es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. La DOP Ribera del Duero y también las zonas circundantes a esta DOP en los que se asientan viñedos destinados a la IGP se pueden considerar prácticamente un monocultivo de la variedad Tempranillo en sus distintas sinónimas. En Abadía Retuerta, se ha conseguido integrar un conjunto de variedades (hasta nueve variedades tintas y cinco blancas) que permiten la obtención de vinos de coupage. Esto unido a las condiciones agroclimáticas especiales ya señaladas y a las condiciones de elaboración basadas en la mínima intervención definen el perfil propio de los vinos y diferente de los de las zonas próximas.

1.9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1.- El término tradicional al que se refiere el artículo 112, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 es «VINO DE PAGO». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 119, apartado 3, letra a), del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Los vinos de la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) nº 1308/2013, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.

3.- Asimismo, los vinos amparados por la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

1.10. Enlace al pliego de condiciones

<http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas>

Enlace directo: www.itacyl.es/documents/20143/342640/Propuesta+PCC+VP+Abadia+Retuerta_pub+WEB.pdf.docx/08e6de77-9770-5e31-f3ee-f3fd013bf7cf?